

Le « One », by Sturia

Le 1er service individuel « tout en un » de caviar haute couture.

Une coque - écrin noire du plus bel effet, à la fois opaque et légèrement translucide, avec une forme arrondie pour mieux accueillir glace pilée ou petits glaçons, une élégante cuillère à dégustation de couleur et une capsule en aluminium préservant 15 g de caviar Vintage haute couture : voici le « One » by **STURIA**, un nouveau service à caviar exclusif spécialement pensé et conçu pour une dégustation individuelle et décalée du caviar.





Les objectifs de cette innovation sont clairs :

- Désacraliser la consommation de caviar tout en affirmant un niveau d'excellence tant en image qu'en qualité du produit.
- Élargir la cible des consommateurs actuels et créer de nouvelles occasions de consommer, à l'intention notamment des circuits hors domicile.
- Apporter aux professionnels un service « tout-en-un » astucieux et sophistiqué ouvrant de réelles opportunités de nouveaux marchés pour ce produit premium en pleine démocratisation.



Le message a été visiblement bien reçu. Présenté en avant -première au SIRHA, le rendez-vous mondial des acteurs de la restauration et de l'hôtellerie (26 - 30 janvier à Lyon), le « One » by **STURIA** a décroché une Mention Spéciale au Grand Prix Innovation 2013. Difficile de faire une entrée en scène plus prometteuse !

Tout l'esprit Sturia en format Unidose

La marque **STURIA** est le fleuron de la maison girondine Sturgeon, créée en 1995 et pionnière en France pour l'élevage d'esturgeons sibériens [*Acipenser baerii*]. A la fois producteur, sélectionneur et metteur en marché, dix-huit ans plus tard, Sturgeon est devenu le troisième producteur mondial de caviar [production 2012 supérieure à 13 tonnes].

La qualité des sélections de caviar **STURIA** est désormais connue et reconnue aux quatre coins du monde par les plus grands chefs étoilés, et contribue en ce sens au rayonnement international d'une certaine idée du Luxe et de la Gastronomie française.

Cette notoriété ne doit rien au hasard : chaque caviar de la gamme **STURIA** est en effet le fruit d'une sélection minutieuse, et la collection Haute Couture ainsi composée offre une large palette de sensations visuelles et gustatives qui répond aux attentes propres à chaque amateur de caviar.

C'est avec le même niveau d'exigence et de sophistication qu'a été créé le nouveau service à caviar « One » by **STURIA**. Le tout sur la base d'un mode d'emploi d'une extrême simplicité :

1. On ajoute de la glace pilée ou des glaçons dans la coupelle noire gravée au nom de **STURIA**.
2. On place une capsule de 15 g de caviar **STURIA** au cœur du lit de glace ainsi constitué.
3. On ouvre l'opercule et l'on déguste alors le meilleur des caviars **STURIA** avec la petite cuillère à dégustation colorée placée dans la coupelle.
4. Une fois consommée, la capsule peut être remplacée par une autre, choisie au sein de la collection **STURIA**.

Du design au choix des matériaux en passant par un grammage adapté à une généreuse dégustation (15 g), tout concourt à faire de l'instant « One » un moment de pur et de rare plaisir. L'accompagner d'une coupe de champagne, d'un verre de vodka ou d'un grand vin blanc franc et minéral, permet de toucher à la perfection !

À noter que c'est avec la sélection emblématique Vintage, dont la subtilité et la complexité des saveurs illustrent à elles seules l'expertise de la griffe **STURIA**, que s'effectue le grand lancement de cette nouveauté. L'offre du « One » sera par la suite déclinée sur l'ensemble des sélections de la collection **STURIA**, à partir de Septembre 2013.





Un concept exclusif pour des circuits exclusifs

Le « One » est un concept prêt-à-servir exclusif qui, sur le fond et dans la forme, réinvente le mode habituel de consommation du caviar.

Ses multiples atouts (format individuel, dimension esthétique, légèreté et praticité du produit, le fait d'être rechargeable et d'avoir son propre système de réfrigération, matériaux recyclables...) en font donc une réelle innovation d'intérêt pour les professionnels de la restauration d'une façon générale, pour ceux du monde de la nuit plus particulièrement. Ce que traduit d'ailleurs fort bien la récompense obtenue au SIRHA 2013.

La stratégie de commercialisation mise en place par **STURIA** dès le printemps 2013 s'inscrit dans cette logique, avec comme circuits privilégiés :

- les bars lounge
- les carrés VIP des night – clubs exclusifs
- les loges « Invités » des grandes salles de spectacles
- les salons privés
- les classes Affaires de compagnies aériennes premium
- Le catering de luxe (yachts et jets privés)
- Les traiteurs et autres organisateurs d'évènementiels
- Les plages privées…

Le grand public n'est pas oublié pour autant. Une sélection d'épicerie fines et de traiteurs haut de gamme pourront également commercialiser le service « One » by **STURIA** à partir du mois d'avril prochain, complétant ainsi à l'échelle nationale la distribution de ce produit unique.



Le « One » by Sturia en bref

- Un service à caviar exclusif « tout en un », individuel et nomade, qui simplifie et réinvente la façon de consommer du caviar.
- Un concept inédit et haut de gamme associant un design sophistiqué à une grande facilité d'emploi.
- Le « One » by **STURIA** inclut : une coque rigide et translucide en plastique noir recyclable de forme biseautée pour accueillir de la glace pilée ou des petits glaçons + 1 cuillère colorée en nylon (6 nuances de couleur disponibles) + 1 capsule fermée sous atmosphère inerte et operculée contenant 15 g de caviar haute couture **STURIA**.
- Un service rechargeable à volonté avec l'une des 6 variétés de la gamme de caviar haute couture **STURIA**.
- Conservation des capsules avant ouverture: 3 mois au réfrigérateur (entre - 3° et + 3°).
- Lancement national à partir de la fin mars 2013.
- En distribution sélective : bars lounge, bars à cocktails, carrés VIP night - clubs, salons privés, compagnies aériennes, catering de Luxe, traiteurs haut de gamme, épiceries fines, etc…
- Pour les professionnels, une offre « One » by **STURIA** incluant les coupelles & cuillères + pack de 8 capsules de 15 g de caviar **STURIA**. Prix unitaire du nouveau service « One » by **STURIA** : contacter **STURIA**
- Pour le grand public, prix de vente indicatif du nouveau service « One » by **STURIA** : 36 €.

Retrouvez le communiqué, les fiches produits et les visuels en cliquant sur le lien ci-dessous :

http://ftp.transversal.fr/ANNEE_2013/Sturia/CP_One/

Points de vente du Caviar STURIA
Sur Internet : www.sturia.com | Par téléphone : 05.57.34.45.40



Contact presse STURIA : AGENCE TRANSVERSAL
Jean-François Hesse | Cynthia Barbe | Charlotte Walter
01.41.49.06.10 | presse@transversal.fr